

Château du Vieux Parc

CUVÉE SELECTION BLANC

AOP CORBIERES

TERROIR :

Terroir de Lézignan
Sol argilo calcaire
Terrasses caillouteuses de l'Orbieu
Vignes en culture raisonnée
Certification HVE

CEPAGES 1/3 grenache
1/3 roussanne
1/3 vermentino

VINIFICATION:

Égrappage et triage de la vendange.
Vinification sur lies fines en barriques neuves, suivi d'un élevage en barriques pendant 6 mois

DEGUSTATION:

Or pâle à reflets verts, ses six mois de fût ajoutent une note de pain toasté au fruit attendu.
Au palais, rond à souhait, il attaque avec ardeur puis s'équilibre sur une délicate rétro-olfaction de fruits exotiques et de fleurs blanches.
Belle Harmonie

CONSEILS

Température 10-12°
Potentiel de garde : 5 ans

Accords mets –vins : apéritif
Seiche à la rouille, poissons en sauce
Fromages chèvre ou brebis

Château 
du Vieux Parc



11200 CONILHAC CORBIERES (France)
Tél. 04 68 27 47 44
Email: contact@chateau-vieuxparc.fr
www.chateau-vieuxparc.fr